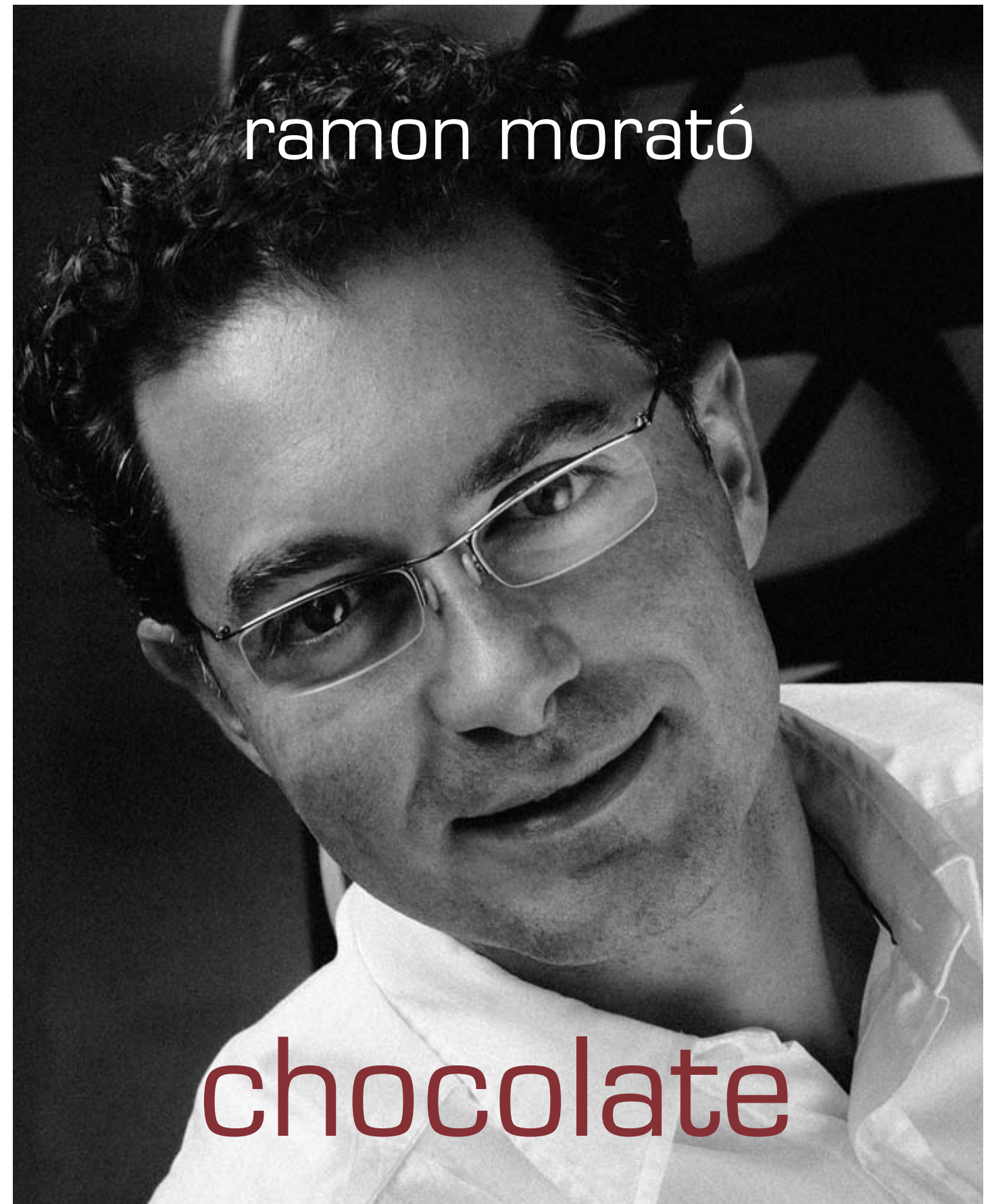
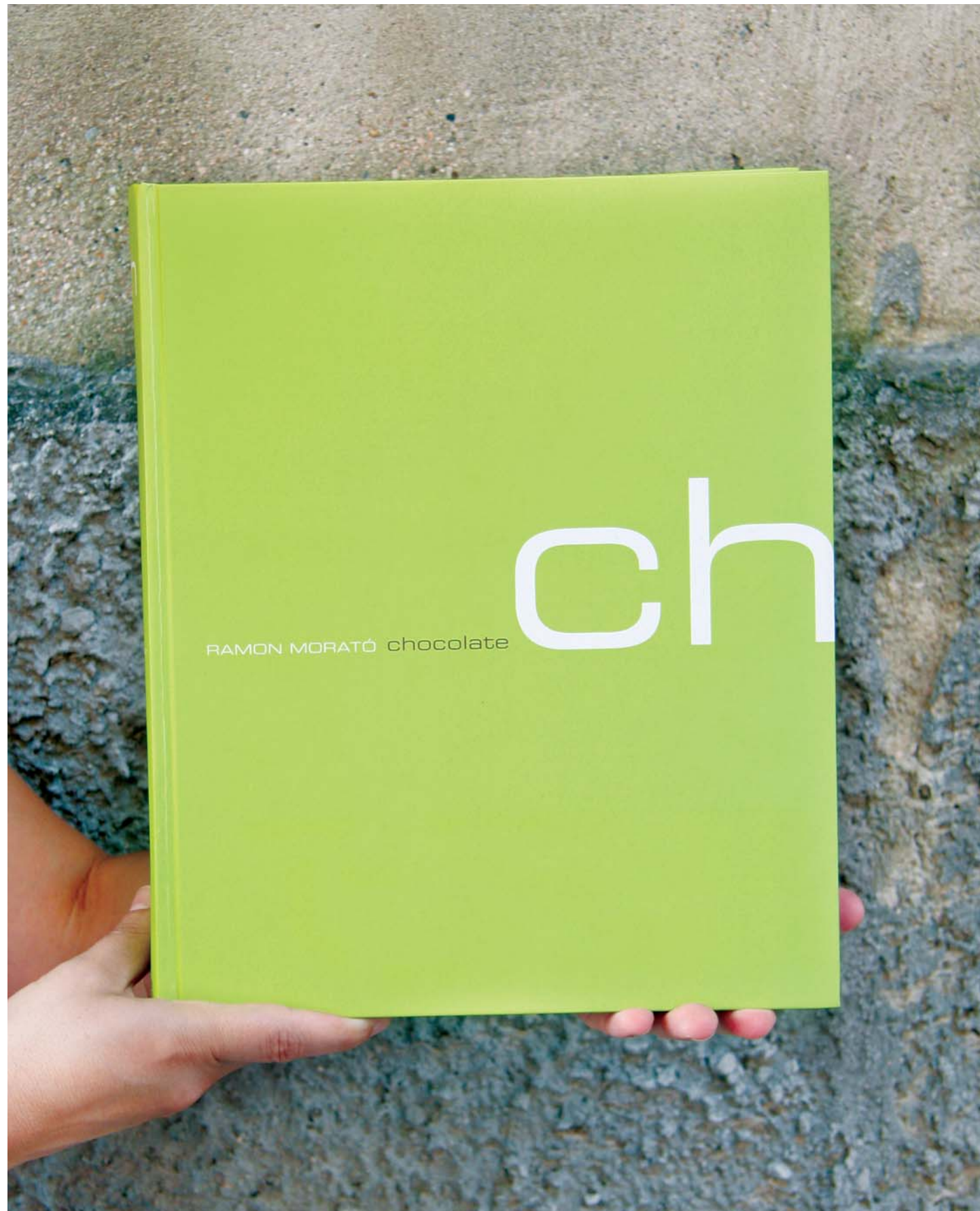






ramon morató

BUEN GUSTO, EN SENTIDO ESTÉTICO, SE TIENE O NO SE TIENE. Y PRECISAMENTE ÉSTA ES LA VIRTUD QUE CREO QUE CARACTERIZA A RAMON MORATÓ Y SU TRABAJO.

ESTE LIBRO ES UNA BUENA MUESTRA, PERO NO SÓLO ES UN CUIDADO TRABAJO ESTÉTICO, SINO QUE ADEMÁS SE ADENTRA, SIN PRECEDENTES, EN LA VERTIENTE MÁS TÉCNICA DE NUESTRO OFICIO, PREGUNTÁNDOSE EL PORQUÉ DE LO QUE HACEMOS, Y AVANZANDO EN LA EVOLUCIÓN DEL OTRO GUSTO, EN SENTIDO ORGANOLÉPTICO.

DESDE LOS DESAYUNOS Y MERIENDAS HASTA LA ELABORACIÓ MÁS SOFISTICADA VA CONFIGURANDO DIVERSAS PROPUESTAS QUE SIN DUDA CONVIERTEN ESTE LIBRO EN UNO DE LOS POCOS INDISPENSABLES PARA LAS LIBRERÍAS DE LOS BUENOS PROFESIONALES.

Enric Rovira
Chocolatero

ch

RAMON MORATÓ chocolate

La obra está dividida en seis grandes bloques:

EL CHOCOLATE COMO PRODUCTO, DESAYUNOS Y MERIENDAS, PASTELERÍA, CHOCOLATERÍA, RESTAURANTE Y MATERIAS PRIMAS

- español/inglés
- más de 600 páginas
- 230 recetas
- fotografías paso a paso de las principales técnicas y elaboraciones
- 15 desayunos y meriendas
- 8 chocolates a la taza
- 4 confituras
- 18 tartas individuales
- 24 bombones
- 10 turrones
- 5 snacks
- 8 postres de restaurante
- 7 petit fours y 8 bombones de restaurante
- Estudios sobre los mousses, trufas, rellenos, materias primas y toda la información sobre las principales técnicas de chocolatería.

El sector profesional necesitaba un libro que afrontara con seriedad y profundidad el estudio del chocolate, desde todas sus vertientes y aplicaciones. El autor ha querido que en este inmenso volumen el resultado de sus investigaciones y en general todos los aspectos tecnológicos tuvieran tanto peso como las numerosas recetas que se incluyen con todo lujo de detalles. La perfecta complementariedad de la teoría y la práctica es la gran aportación de este libro.

Y nadie mejor que Ramon Morató para tan ingente proyecto, por su preparación, por su capacidad de trabajo, por su entrega, por su orden, por su autoexigencia, por su talento y creatividad y, muy especialmente, por su pasión, porque está enamorado de su profesión.

Alberto Ruiz Vicente
Director de Publicaciones Grupo Vilbo



sumario

1. PRÓLOGOS

QUIM CAPDEVILA
RAFAEL VILÀ
ALBERTO RUIZ
RAMON MORATÓ

2. INTRO

HISTORIA DEL CHOCOLATE
¿QUÉ ES EL CHOCOLATE?
DEL CACAO AL CHOCOLATE
Origen
Principales países productores
Transformación del cacao
CÓMO ESCOGER EL PRODUCTO ADECUADO
Descripción de los productos del cacao usados en el libro
Cálculo para sustituir el tipo de cobertura a utilizar
Compra, recepción y conservación del chocolate
Como usar el chocolate

3. AM.PM

DESAYUNOS Y MERIENDAS

APLICACIÓN DEL CHOCOLATE EN LOS PRODUCTOS HORNEADOS
Banda de hojaldre de cacao y manzana tatin rápida
Brownie de cacahuetes-miel-sal
Galleta de canela, praliné crujiente de avellana a la sal y trufa negra
Pera asada, flan de mascarpone-trufa lacteada
Coca de bizcocho al cacao, crema de chocolate y plátano
Cuatro cuartos de caramelo y chocolate
Chocolate yogur-fresas
Galleta crujiente de canela, limón-leche
Kouglof de chocolate
Kouign Amann
Bizcocho de malta, gianduja y naranja
Bizcocho seco de pimienta jamaica, leche y frambuesa
Chocolate y mango
Planchado de brioche
Petisú

CHOCOLATES A LA TAZA

TEORÍA
Espeso
Líquido monovarietal
Líquido café anís
Mango-leche
Té earl grey con lima keffir
Caramelo brandy-chocolate
Mandarina–anís-canela
Cardamomo-miel-limón

MERMELADAS y CREMAS

TEORÍA
Confitura de fresas-chocolate-vinagre
Confitura de mango-maracuyá-gianduja
Confitura de plátano-chocolate jamaica
Crema de chocolate-caramelo-avellana

4. P (PASTELERÍA)

INTRODUCCIÓN
ESTUDIO SOBRE LOS MOUSSES DE CHOCOLATE
ESTUDIO SOBRE LA TRUFA BASE PARA PASTELERÍA

TARTAS

Lavanda
Adhara
Coco-choco-maracuyá
Stollen
Cereales-yogur-jade
CHM4
Mango-leche-avellana
Choco blanco-enebro limón
Selva negra
Pinus
Ooocumare
Té a la bergamota-melocotón

INDIVIDUALES

Sacher de albaricoque-tomillo limón
Menta-regaliz-flor de naranjo
Leche de nueces-cobertura lacteada
Savarin de cacao-fresas-vinagre-mascarpone
Castañas-leche-vino rancio
Tigrettón chocolate-whisky-turrón

VARIOS

Bombones helados
Flan de chocolate
Bizcocho integral-mousse de chocolate-yogur de cabra-naranja
Vaso de crema de zanahoria-jade naranja-bretón al laurel

5. CH (CHOCOLATERÍA)

CARACTERÍSTICAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DE RELLENOS
PRINCIPALES FAMILIAS DE RELLENOS

CARAMELO BLANDO
Caramel mou de cobertura de leche y mantequilla salada
BOMBONES DE LICOR
FONDANT
After eucaliptus
TRUFAS O GANACHES
Oval de trufa negra con bergamota líquida
Bombón balsámico
Trufa de lima
Rosas y mandarina
Trufa de leche con vainilla de Papantla
Emulsión de praliné y armagnac
Reducción de vinagre y mango
Caramelo pasión
MANTEQUILLA
Mantequilla de malta
MAZAPAN
Crema catalana
Nueces, cardamomo y limón
Candi de mazapán de pistacho con gianduja de leche y jengibre
NOUGAT
Nougat de miel-pistacho, cacahuete-salado
LAS PASTAS DE FRUTAS
Maracuyá y regaliz
PRALINES Y GIANDUJAS
Praliné caramelizado de almendra con vainilla
Praliné de avellana, naranja y azafrán
Praliné de piñones, canela y sal
Praliné líquido de spéculos y caramelo
Gianduja al café con crocant de anís verde
Crujiente de almendra, café y naranja

TURRONES

Tres Orígenes
Caramelo de piñones-galleta crujiente de café
Trufa de leche-menta piperita
Praliné avellana-bizcocho seco
Gianduja-almendra frita-sal
Praliné de almendra-nibs caramelizados
Castaña con castañas-ron añejo
Mosaico de Frutos secos
Redondo de whisky ahumado

SNACKS

Barrita de arroz inflado, limón y ginebra
Tableta de avellana y haba tonka
Tableta de caramelo de miel-limón
Grageado
Gragea de avellana-gianduja-galleta
Gragea de frambuesa Lyo-Opal-Coco

PRECRISTALIZACIÓN O ATEMPERADO DEL CHOCOLATE
EL BAÑADO/MOLDEADO
PRINCIPALES DEFECTOS EN EL BAÑADO / MOLDEADO
CANDI
EL ESTOCAJE DE LOS BOMBONES
PRINCIPALES DEFECTOS DEL BOMBÓN ACABADO

6. R (RESTAURANT)

POSTRES

Arroz negro trufado
Bloc de Foie con chocolate, maíz frito y albaricoque
Manzana al horno-crumble-cobertura de leche-Malta
Pinus
Barrita energética de cereales
Xocolatl
Frutos rojos-mascarpone y cobertura negra
Lichis-saúco-pulpa de cacauuuu

PETIT FOURS

Pastilla efervescente de Sal de frutas
Nube de lima y regaliz
Polo de horchata de avellana con praliné de avellana
Piruleta helada de plátano-maracuyá-chocolate
Caramelo hojaldrado de miel-cacahuete y curry
Sándwich de helado de nata y galleta de fibra de cacao
Chocolate hamburguer
ESTUDIO SOBRE BOMBONES PARA RESTAURANTE
In & Out

7. MATERIAS PRIMAS

LOS AZÚCARES
LAS MATERIAS GRASAS
PRODUCTOS LACTEOS
OVOPRODUCTOS
LOS FRUTOS SECOS
LA HARINA
EL ALMIDÓN
LA GELATINA
ADITIVOS

8. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE

9.ÍNDICE DE RECETAS

Recetas base
Recetario alfabético

10. BIOGRAFÍA

11. SOBRE EL AUTOR

12. MAKING OFF

EL CHOCOLATE COMO PRODUCTO, DESAYUNOS Y MERIENDAS

am.pm

desayunos y meriendas
chocolates a la taza
mermeladas y cremas

“Una mermelada es una disolución de fruta y azúcares que se concentra por evaporación del agua de la fruta hasta obtener un gel espeso.”

“En la elaboración de las mermeladas de chocolate, al final de la cocción se añade cobertura o productos del cacao y se realiza una emulsión con la grasa del chocolate y el agua restante de la mermelada.”



“Los chocolates a la taza son productos de sencilla elaboración.”

“Nos centraremos sobre todo en cómo organizarnos para poder ofrecer una carta de chocolates a la taza en nuestro punto de degustación”.



PASTELERÍA

p

tartas
individuales
varios

“Los criterios que seguimos para la creación y elaboración de tartas y pasteles son los siguientes: textura, sabor, formato de la tarta y conservación”.

“Hemos usado bizcochos sin chocolate o cobertura, con chocolate o cobertura y a partir de cacao en polvo”.

“En general podemos decir que cuanto más rico sea en grasa nuestro bizcocho, más dificultades tendremos para poder hidratarlo, por eso algunos bizcochos que aparecen en este libro se hidratan en caliente a la salida del horno”.

“... tan importante será utilizar una buena vainilla natural como ser capaces de transmitir posteriormente a nuestro cliente que nuestros productos contienen vainilla. Si no el esfuerzo es del todo inútil”.



CHOCOLATERÍA

ch

bombones
turrone
snacks

- ¿Qué es un caramelo blando?
- ¿Qué es un fondant?
- ¿Qué es una trufa o ganache?
- ¿Qué son los rellenos de mantequilla?
- ¿Qué es el mazapán?
- ¿Qué es un nougat?
- Las pastas de frutas
- Pralinés y giandujas

“Una de las causas de la falta de brillo en los bombones es el mal acondicionamiento de la temperturaa del local donde vamos a bañar a bombón o moldear.



RESTAURANTE

R

postres
petit fours

En el restaurante a diferencia de la pastelería, no existe la necesidad de conservar los bombones en plazos de tiempo tan largos y además el producto siempre se consume en el establecimiento. El factor de la inmediatez beneficia.



MATERIAS PRIMAS

MP

- los azúcares
- las materias grasas
- productos lácteos
- ovoproductos
- los frutos secos
- la harina
- el almidón
- la gelatina
- aditivos

“La sensación de dulzor que nos aporta cada edulcorante es diferente y varía en función de la concentración en un jarabe, de la temperatura y del pH. Por ello se decidió que fuera la sacarosa el azúcar de referencia con un poder edulcorante de 100”.

“Las grasas contribuyen a fijar el aroma y sabor en los productos. Ayudan a conservar los productos tiernos, por ejemplo en una masa del tipo “Financier” o en algunas elaboraciones centroeuropeas como el “Stollen” bañado en mantequilla una vez cocido para protegerlo del aire y alargar su conservación”.

“La leche nos aporta un sabor dulce. Es estable en las cocciones, pero es sensible al tostado”.

“Actualmente el huevo fresco está cada vez más restringido en pastelería. Por eso, en todas las recetas que incluimos en este libro hemos optado por huevos, claras y yemas pasteurizadas”.

“Casi todos los frutos secos tienen un denominador común, su bajo contenido en agua o humedad y su alto contenido en grasa, salvo algunas excepciones com la castaña”.

“Los almidones pueden actuar como agentes ligantes y espesantes de todo tipo de cremas y salsas”.

“La fuerza de una gelatina depende de la concentración y de su poder gelificante, que se mide en grados Bloom”.

“A mayor grado Bloom, más fuerte será el gel utilizando la misma dosis de gelatina.”

“No voy a hacer apología del uso de los aditivos pero sí puntualizar que a veces el desconocimiento nos hace dudar de las cosas, y así como el uso de la pectina, el ácido cítrico o los colorantes es ya normal en nuestro trabajo, hay que decir que no dejan de ser todos ellos aditivos con una letra “E” y con un número detrás.”

CONDICIONES GENERALES DE LA HIGIENE

“La propiedad de producir un efecto perjudicial para la salud cuando una persona ingiere un alimento contaminado, puede estar ocasionado por peligros biológicos (como por ejemplo la Salmonella en el huevo), peligros químicos (cuando se supera la dosis máxima permitida de un aditivo) y peligros físicos (la presencia de un trozo de cáscara de frutos secos.”

